

Revuelto de Papas, Panceta y Boletus



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: JuanRa Aparisi **Recetizador:** Carlos Santana



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Segundo plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1kg de Patatas
- 4 unidades de Cebolla
- 2 unidades de Pimiento verde
- Hongos
- Panceta
- Salsa Modena
- Perifollo

Preparación:

Paso 1

Con las patatas peladas y cortadas en paisana, cebollas en juliana y pimientos verdes en juliana y pochar.

Paso 2

Cortar las patatas en dados y confitar

Paso 3

Salpimentar la panceta, envasar al vacío y cocer a horno vapor durante 3-4 horas

Paso 4

Elaborar un refrito con el ajo y la modena

Paso 5

Triturar en termomix la base de tortilla, añadirle huevo pasteurizado en proporciones iguales al total de la crema triturada es decir, por cada 100 gr. de crema de base de tortilla, 100 gr. de huevo o yema pasteurizada. Colar y poner en sifón, cerrar y cargar

Paso 6

Cortar una vez cocinada la panceta en dados al igual que la patata y saltear los hongos en el ultimo momento

Paso 7

Calentar todo en el horno 180°, 10 minutos

Paso 8

Montaje: 1) Alternar dados de patata con los de panceta 2) Espolvorear encima sal maldon 3) Aliñar el conjunto con el refrito de ajo 4) Colocar en paralelo y una vez calentado al baño Maria el sifón de tortilla 5) Terminar con unas hojitas de perifollo